

ARABAKO SEMANA PINTXOAREN DEL PINTXO ASTEA DE ÁLAVA 2024



EKAINAK 3-9 JUNIO
TABERNA PARTE-HARTZAILEETAN
HAUTATZEA
SELECCION EN
BARES PARTICIPANTES

EKAINAK 11 JUNIO
FINALA FINAL



EMAN ZURE BOTOA TABERNA
PARTE-HARTZAILEETAN
VOTA POR TU FAVORITO
EN LOS BARES PARTICIPANTES

SEMANA
DEL PINTXO
DE ÁLAVA



ARABAKO
PINTXOAREN
ASTEA

BABESLEAK / CON EL PATROCINIO DE :

18/70

araba álava
New Alabanda diputación foral



Ayuntamiento
de Vitoria-Gasteiz
Vitoria-Gasteiz
Udala



LAGUNTZAILEAK / CON LA COLABORACIÓN DE :



GALATEA

3G
ENRIQUE GARCÍA

SCHMIDT

VOLVO
ANTOY

CASA PUMPIKA



SÍGUENOS EN NUESTRO INSTAGRAM:
JARRAI GAITUZU INSTAGRAM-EN:



- 1 A Fuego
- 2 Salvaje Burger I
- 3 Salvaje Burger II
- 4 Qbosq Gastrobar
- 5 Iceberg Berria
- 6 Xkeno
- 7 Bodeguita La Estrella
- 8 Mexicano y Mucho Más
- 9 Peña Vitoriana
- 10 El 2
- 11 So Wood Gastrobar
- 12 Mariachi
- 13 Cabaret
- 14 Koko
- 15 Txapelarri
- 16 El Pregón
- 17 El Tabanero
- 18 Hazia
- 19 Toloño
- 20 Bar Dolar
- 21 Don Producto y Tú
- 22 Virgen Blanca
- 23 Círculo
- 24 La Traviesa
- 25 La Huerta Vieja
- 26 Borda Berria
- 27 Trebiñu Sagardotegia
- 28 La Casa del Patrón

1



 **Josu Alonso
& Fran Millan**

► **Todo al Rojo**



A Fuego

CALLE ABENDAÑO KALEA, 31 VITORIA-GASTEIZ



11:30-21:30 (MI-DO. / AZ-IG)

UN PINCHO DE REAPROVECHAMIENTO DONDE EL CARABINERO ES EL INGREDIENTE PRINCIPAL. SE BASA EN UN NÚCLEO DE GUISO DE CARABINERO DE TODA LA VIDA, GUIADO MUY DESPACITO CON UN CALDO DE SUS CABEZAS CON EL OBJETIVO DE POTENCIARLE EL SABOR, LLEVA UNA COBERTURA DE CORTEZA DE TORREZNO QUE LE APORTA UN TOQUE CRUJIENTE, POLVO DE SUS CABEZAS Y UNA EMULSIÓN DE LOS CUERPOS DEL CARABINERO.

BERRAPROBETXATZEKO PINTXOA DA, ETA KARABINEROA DA OSAGAI NAGUSIA. BIZI GUZTIKO KARABINERO-GISATU NUKLEO BATEAN OINARRITZEN DA, OSO ASTIRO GISATUA BERE BURUEN SALDA BATEKIN ZAPOREA INDARTZEKO HELBURUAREKIN, TORREZNO AZALEZKO ESTALDURA BAT DARAMA, UKITU KURRUSKARIA, BURUEN HAUTSA ETA KARABINEROAREN GORPUTZEN EMULTSIOA EMATEN DIZKIONA.



2



 **Joni Sanchotena**

► **Mini MCTena**



Salvaje Burger Zabalzana

CALLE OCÉANO PACÍFICO / OZEANO BAREA KALEA 9.
VITORIA-GASTEIZ



TODOS LOS DÍAS / EGUNERO: 11:00-15:30 / 19:30-23:00

SALSA ORIGINAL MCTENA, CEBOLLA, PEPINILLO, QUESO CHEDAR Y 50GR DE CARNE DE CHULETA CREADA EN 1985.

MCTENA JATORRIZKO SALTSA, TIPULA, PEPINILLOA, TXEDAR GAZTA ETA 50 GR TXULETA HARAGI 1985EAN SORTUA.

3



 Ramón Francho



Salvaje Burger

CALLE HORTALEZA KALEA. 2. VITORIA-GASTEIZ



TODOS LOS DÍAS / EGUNERO: 11:00-15:30 / 19:30-23:00

50GR DE CARNE DE CHULETA, QUESO CHEDAR, COSTILLA DE CERDO DESMECHADA, SALSA TÁRTARA, PATATA-PAJA Y PLÁTANO MADURO.

50 GR-KO TXULETA-HARAGI, GAZTA TXEDAR, TXERRI-SAIHESKIA, SALTSA TATARAR, LASTO-PATATA ETA PLATANO HELDUA.

► Mini Jackson Salvaje



 Xabier Barambones
(@cena5manos)



Qbosq Gastrobar

CALLE SOFÍA KALEA. 6. VITORIA-GASTEIZ



19:30-22:30 (VI. / OS.)
12:30-15:00 / 19:00-22:30 (SA. / LR.)
12:00-15:00 (DO. / IG.)

BUÑELO ETÉREO DE TINTA DE CALAMAR, RELLENO DE TARTAR DE BEGIHAUNDI, CRUJIENTE DE TÉNACULOS DE CALAMAR, KIMCHEE Y UN CALDO DASHI QUE RECUERDA A LAS MARISMAS.

TXIPIROI-TINTAZKO BUÑELO ETÉREOA, BEGIHAUNDIKO TARTARREZ BETEA, TXIPIROI-TENTULUZ KURRUSKARIA, KIMCHEE ETA PADURAK GOGORARAZTEN DITUEN DASHI SALDA.

► Un homenaje a los arrantzales de Euskal Herria

5



 Arantza Royuela



Iceberg Berria

AVENIDA DE PRAGA / PRAGA HIRIBIDEA, 4. VITORIA-GASTEIZ



08:30-14:00 (LU-DO. / AL-IG.)

TOSTA DE PISTO CON HUEVO DE CODORNIZ Y JAMÓN.

PISTO-TOSTA GALEPER-ARRAUTZAREKIN ETA URDAIAZPIKOAREKIN.

► Tosta de Pisto



6



 Yaiza Gago



Xkeno

PASEO DE LA ILIADA / ILIADA IBILBIDEA, 26. VITORIA-GASTEIZ



08:00-HASTA CIERRE / ITXI ARTE (LU-VI. / AS-OS.)
09:00-HASTA CIERRE / ITXI ARTE (SA-DO. / LR-IG.)

MINI PANCAKE DE FRUTOS ROJOS, BAÑADO CON CHOCOLATE A LA TAZA TRADICIONAL.

FRUITU GORRIKO PANCAKE TXIKIA, OHIKO TXOKOLATEAREKIN BUSTIA.

► Mini Pancake

7



 Alexandra Ferar



Bodeguita La Estrella

PORTAL DE ARRIAGA / ARRIAGAKO ATEA. 11. VITORIA-GASTEIZ



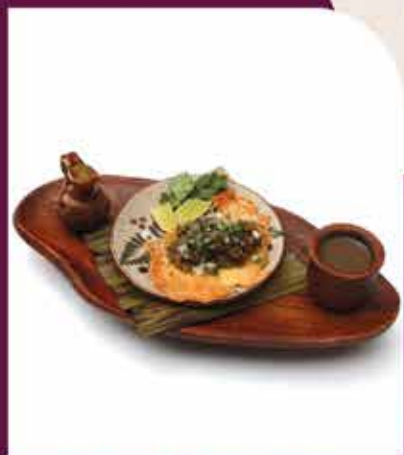
07:00-15:00 (LU-SA / AL-LR)

TOSTA AL HORNO DE SEMILLAS, CON UN ROTO DE BOLETUS, BASADA EN LA ELABORACIÓN DE LA TORTILLA GANADORA DE ÁLAVA 2024, TERMINANDO CON LÁMINA DE JAMÓN IBÉRICO!

TOSTA HAZIEN LABEAN, BOLETUS APURTUAREKIN, 2024KO ARABAKO TORTILLA IRABAZLEAREN ELABORAZIOAN OINARRITUA, URDAIAZPIKO IBERIKOAREN LAMINAREKIN AMAITUTA!

► Manjares Terrenales

8



 Alberto Solana Barrio
& Marisa Barrio



Mexicano y Mucho Más

CALLE ARANZABAL KALEA. 9. VITORIA-GASTEIZ



13:30-15:00 (MI-JU / AZ-OS) (DO)(IG)
13:30-15:00 / 20:30- 22:00 (VI-SA / OS-LR)

TORTILLA DE TRIGO CON COSTRA DE QUESO Y CARRILLERAS GUIADAS A BAJA TEMPERATURA AL ESTILO TRADICIONAL JALISCIENSE CON TOQUE DE CEBOLLA Y CILANTRO, SUS JUGOS Y SALSA DE TOMATILLO VERDE MEXICANO (USAMOS CHILE MORITA, CHILE HABANERO, CANELA, JITOMATE Y ESPECIAS TÍPICAS DE LA ZONA).

GARI-TORTILLA, GAZTA-ZARAKARRA DUENA, ETA TENPERATURA BAXUAN GISATUTAKO MASAILTXOAK, JALISCIAR ESTILOAN, TIPULA ETA ZANGALATRABA UKITUAREKIN, ZUKUAK ETA EZKAI BERDE MEXIKARRAREN SALSA (TXILE MORITA, TXILE HABANEROA, KANELA, JITOMATEA ETA INGURUKO ESPEZIA TIPIKOAK ERABILTZEN DITUGU).

► Birria de carrileras de euskaltxerri

9



 **Mikel Fiestras**



Peña Victoriana Tenis Club

CALLE ULETA KALEA, 11. VITORIA-GASTEIZ



TODOS LOS DÍAS / EGUNERO: 1300-1600

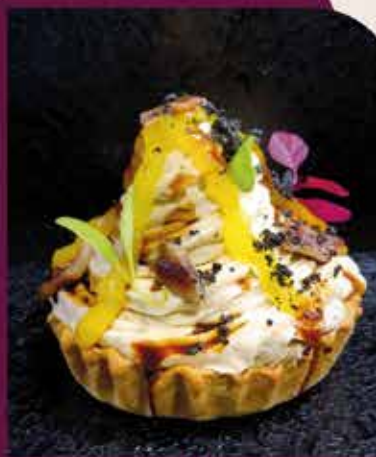
CRUJIENTE DE BACALAO, TXITXARRO CURADO EN SAL Y AZÚCAR, ROCAS DE TOMATE, SALICORNIA, ENSALADITA DE BACALAO Y ALGAS Y DIFERENTES ALIOLIS.

BAKAILAO-KURRUSKARIA, TXITXARROA GATZETAN ETA AZUKREETAN ONDUA, TOMATE-ARROKAK, SALIKORNIA, BAKAILAO-ENTSLADATXOA ETA ALGAK ETA ALIOLIS DESBERDINAK.

► Txil-Lao



10



 **Javier Almado**



El 2

CALLE MANUEL IRADIÉ KALEA, 37 - 39 VITORIA-GASTEIZ



1300-1600 (DO-MI / IG-AZ)

1300 - 1600 / 2030 - 2300 (JU-SA / OS-LR)

EL APERITIVO POR EXCELENCIA, EL MARIANITO, HEMOS QUERIDO PLASMARLO EN ESTE PINCHO. HEMOS HECHO UN FORMATO COMESTIBLE COMPUESTO DE PIPARRAS Y ACEITUNAS, GEL DE VERMUT, CREMOSO DE ANTZOAS Y NARANJA. SU NOMBRE HACE REFERENCIA A LA CANCIÓN DE MCLAN POR JUGAR CON EL NOMBRE DEL FAMOSO POSTRE LA CAROLINA, TÍPICO DE EUSKADI.

APERITIBO NAGUSIA, MARIANITOA, PINTXO HONETAN ISLATU NAHI IZAN DUGU. PIPERRAK ETA OLIBAK, BERMUT GELA, ANTXOA KREMATSUA ETA LARANJAZ OSATUTAKO FORMATU JANGARRIA EGIN DUGU. BERE IZENAK MCLAN TALDEAREN ABESTIARI EGITEN DIO ERREFERENTZIA, EUSKADIN OHIKOA DEN LA CAROLINA POSTRE OSPETSUAREN IZENAREKIN JOKATZEAGATIK.

► Carolina, tratame bien

11



 **Diego Polo Yrazu**



So Wood Gastrobar

CALLE POSTAS KALEA, 28. VITORIA-GASTEIZ



1200-1400 (LU, MA, JU, VI, SA / AS, AR, OS, OL, LA)

REINTERPRETACIÓN DE UNA TORTILLA DE BACALAO, QUE PRETENDE ENSALZAR Y OTORGAR EL PROTAGONISMO A CADA UNA DE LAS MATERIAS PRIMAS QUE LO COMPONEN. EL OBJETIVO ES CONVERTIR ESTE HUMILDE Y TRADICIONAL PLATO DE LA GASTRONOMÍA VASCA EN UN PINTXO DELICIOSO Y SORPRENDENTE, RESPETANDO SUS INGREDIENTES ORIGINALES Y EL EQUILIBRO ENTRE LOS MISMOS.

BAKAILAO-TORTILLA BAT BERRINTERPRETATZEA, TORTILLA OSATZEN DUTEN LEHENGAIK GORAIATZEKO ETA PROTAGONISMOA EMATEKO. HELBURUA EUSKAL GASTRONOMIAREN PLATER APAL ETA TRADIZIONAL HAU PINTXO ZORAGARRI ETA HARRIGARRI BIHURTZEA DA, JATORRIZKO OSAGIAK ETA HAIEN ARTEKO OREKA ERRESPEATUZ.

► **Tortilla de Bacalao**

12



 **Juan David Rojas**



Mariachi

C. LOS HERRAN / HERRANDARREN KALEA, 13. VITORIA-GASTEIZ



2000-2200 (MA-DO. / AS-IG)

TACO MEXICANO CON MASA DE QUESO MOZARELLA Y CHEDDAR A LA PLANCHA RELLENO DE TERNERA DESMECHADA ACOMPAÑADO DE PICO DE GALLO, PIÑA CARAMELIZADA, GUACAMOLE, LECHUGA Y SALSA DE BIRRIA.

MEXIKAR TAKOA, MOZARELLA, GAZTA MASAREKIN ETA TXEDDAR TXAHALKIZ BETETAKO PLANTXAN, OILAR MOKOAREKIN, ANANA KAREMELIZATUAREKIN, GUAKAMOLEAREKIN, LETXUGAREKIN ETA BIRRIA SALTAREKIN BATERA.

► **Taco Mariachi**

13



 Jon López



Cabaret

C. LOS HERRAN / HERRANDARREN KALEA. 46 C.
VITORIA-GASTEIZ



19:00-22:00 (MA-DO. / AS.-IG.)

BROCHETA DE MARISCO CON LANGOSTINOS, SEPIA, PULPO CON PIMIENTOS TRICOLOR
BAÑADA EN CREMA CHIPOTLE.

ITSASKI-BROTXETA OTARRAINXKEKIN, SEPIA, OLAGARROA ETA TRIKOLOREKO
PIPERRAK, TXIPOTLE KREMAREKIN.

► Sabor a Mar



14



 Janire Pérez Cabrera



Koko

CALLE CORRERÍA / HEDEGILE KALEA, 47. VITORIA-GASTEIZ



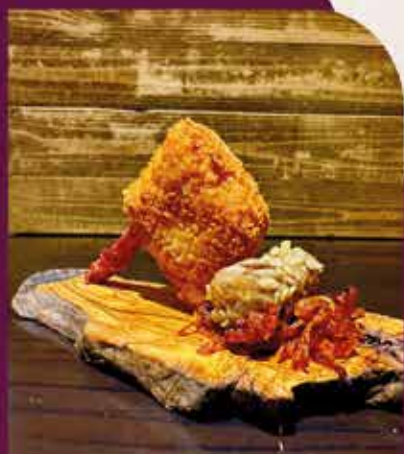
19:30-22:30 (JU.-VI. / OS.-OL.)
12:30-15:30 / 19:30-22:00 (SA.)(LR.)
12:30-15:30 (DO.)(IG.)

CHORIZO A LA SIDRA CON PANCETA CRUJIENTE Y PETAZETAS.

TXIXORIZOA KURRUSKATUTAKO HIRUGIHAR TALO TXIKIA, SAGARDOA ETA PETA
ZETAREKIN.

► Expto-talo

15



 Iker Giabaja



Txapelarri

CALLE CUCHILLERÍA / KUTXI KALEA. 83. VITORIA-GASTEIZ

10:00-15:00 (LU, VI, DO / AS, OS, IG)
10:00-16:00 / 18:00-20:00 (SA / LR)

TRONCO DE MENBRILLO Y PIPAS EN BASE CHIPS DE CEBOLLA, CON UNA AIZKORA DE CROQUETA DE QUESO LÍQUIDO Y UN MANGO DE CRUJIENTE DE JAMÓN.

MENBRILLO-ENBORRA ETA PIPAK TIPULA-TXIPETAN. GAZTA LIKIDOSKO KROKETA AIZKORA BATEKIN ETA URDAIAZPIKO KURRUSKARI KIRTENAREKIN.

► Aizkora

16



 Michel Sagredo
Asesores a Eka, David Oca
e Iker Díaz de Cerio



El Pregón

PLAZA DE LA PROVINCIA / PROBINTZIA PLAZA. 1
VITORIA-GASTEIZ

12:30-14:00 / 20:00-22:30 (LU-SA / AS-LR)

HACEMOS UN PANIPURI BIEN CRUJIENTE. LO CORTAREMOS POR LA MITAD, LO QUE NOS HARÁ LA BASE DEL PINTXO. ENCIMA PONDREMOS 1/2 NISPERO EN ALMÍBAR, UN DEDO DE TORTA DEL CASAR, UNA OLIVADA DE ACEITUNA NEGRA, UNA ANCHOA SALAZÓN, UNA SALSA AGRIDULCE DE MIEL Y UNAS FLORES. EL CLIENTE PUEDE VER CÓMO SE MONTA. MARIDA MUY BIEN CON CARRAVALSECA BLANCO.

PANIPURI BAT EGIN, ETA ONDO KURRUSKATUKTZEN DUGU. ERDITIK MOZTEN DUGU, ETA HORREKIN PINTXOAREN OINARRIA EGITEN DUGU. GAINEAN 1/2 MIZPIRONDO JARTZEN DITUGU ALMIBARRETAN, HATZ BAT EZKARATZEKO OPIL, OLIBA BELTZEKO OLIBA BAT, ANTJOA GAZITU BAT, EZTI-SALSA GAZI-GOZO BAT ETA LORE BATZUEKIN APAINTZEN DUGU. MOMENTUAN EGITEN DEN PINTXOA DA. "CARRABALSECA" ZURIAREKIN BAT EGITEN DUENA.

► BYQUIM

17



 **Mario Álvarez de Eulate**
Perosanz

► *La joya del Zadorra*



El Tabanco

CALLE CORRERÍA / HEDEGILE KALEA. 46 BAJO. VITORIA-GASTEIZ



1300-1430 / 1930-2230 (MA-JU. / AS-OS.)
1300-1400 / 1930-2100 (VI-SA. / OL-LR.)
1300-1400 (DO. / IG.)

LA JOYA DEL RÍO ZADORRA TRANSFORMADA EN UN SEDUCTOR PINCHO DE DOS BOCADOS DONDE SE GUARDA EL SABOR, EL OLOR Y LOS RECUERDOS QUE NACE DEL CANGREJO DE NUESTRO QUERIDO RÍO ZADORRA.

ZADORRA IBAIKO HARRIBITXIA, ZADORRA IBAI MAITEKO KARRAMARROAREN ZAPOREA, USAINA ETA OROITZAPENAK GORDETZEN DITUEN BI HOZKAKO PINTXO LILURAGARRI BIHURTUA.

18



 **Gorka**

► *Maca-RON, COPA y PURO*



Hazia

PLAZA DE ABASTOS / ABASTOS PLAZA. VITORIA-GASTEIZ



1230-2230 (MA-SA. / AS-LR.)

ESTE PINCHO NACE DE ALGO TAN SIMPLE COMO UN MACARRÓN, QUE MEDIANTE PRODUCTO DE TEMPORADA, TÉCNICA Y CREATIVIDAD, HEMOS QUERIDO CONVERTIR EN UN MOMENTO DE MÁXIMO GOZO, COMO ES EL DE COPA Y PURO.

PINTXOA MAKARROI BAT BEZAIN SINPLEA DEN ZERBAITETIK SORTZEN DA, ETA SASOIKO PRODUKTUAREN, TEKNIKAREN ETA SORMENAREN BIDEZ, GOZAMEN HANDIENEO UNE BIHURTU NAHI IZAN DUGU, KOPA ETA PURUARENA, HAIN ZUZEN ERE.

19



Josu



Toloño

CUESTA DE SAN FRANCISCO / SAN FRANCISCO ALDAPA . 3.
VITORIA-GASTEIZ

13.30-15.30 / 20.00-22.00 (LU-SA / AL-LR)

PAN DE MASA MADRE ELABORADO EN EL TOLONO. TOMATE DE TOMILLO, ACEITE DE AGUACATE, BOQUERÓN DE AMAMA, ANCHOA DEL CANTABRICO, ANGIULA AHUMADA, HABITAS NATURALES DE ÁLAVA, ESFERAS DE ACEITE DE OLIVA, ALBAHACA, ESFERAS DE ACEITE NEUTRO Y BROTES.

ORE AMAKO OGIA, TOLONON EGINA, EZKAI-TOMATEA, AHUAKATE-OLIOA, AMAMA-BOKARTA, KANTABRIKOKO ANTOKA, AINGIRA KETUA, ARABAKO HABITAT NATURALAK, OLIBA-OLIOAREN ESFERAK, ALBAKA, OLIO NEUTROAREN ESFERAK ETA KIMUAK.

Uno de los nuestros

20


 Juan Garcia
& Iván Fernández


Bar Dolar

CALLE FLORIDA KALEA . 26, VITORIA-GASTEIZ



11.30-14.00 (MI-DO / AZ-IG)

DIAMANTE NEGRO DE CALAMAR EN SU TINTA ACOMPAÑADO DE UN CRUJIENTE MARINO, PIL PIL DE MANZANA Y COLLAR DE PERLAS CÍTRICAS.

TXIPIROI-DIAMANTE BELTZA TINTAN, ITSAS KURRUSKARI BATEKIN, SAGARR-PILAREKIN ETA PERLA ZITRIKOZKO LEPOKOAREKIN.

El Collar de la Abuela

21



 Mario Luque



Don Producto y Tu

AVENIDA ZABALGANA HIRIBIDEA, 1 VITORIA-GASTEIZ



1300-1530 (MA.-VI. / AS.-OL)

ABOGANDO POR EL PRODUCTO, PRESENTO UNA PROPUESTA COMPUESTA PRINCIPALMENTE POR DOS PRODUCTOS ESTRELLA COMO SON LA CARNE DE VACA Y LAS OSTRAS. EL PINCHO ESTA CONPUERTO POR UN STEAK-TARTAR ALIÑADO CON OSTRAS, SOBRE UN PAN CRISTAL TRASLÚCIDO. EVOCANDO LA SENCILLEZ Y LA TRANSPARENCIA QUE TRANSMITE EL COMERSE UN BUEN PRODUCTO SIN ENMASCARAR.

PRODUKTUAREN ALDE EGINEZ, BI PRODUKTU IZARREZ (BEHI-HARAGIA ETA OSTRAKI) OSATUTAKO PROPOSAMENA AURKEZTEN DUT. PINTXOA OSTRAZ APAINDUTAKO STEAK-TARTARE BATEK OSATZEN DU, KRISTAL ZEHARRARGIDUN OGI BATEN GAINEAN. PRODUKTU ON BAT ESTALPERIK GABE JATEAK TRANSMITTITZEN DUEN ERRAZTASUNA ETA GARDENTASUNA GOGORA EKARRIZ.

► La Transparencia del Producto



22



 Fati Traore



Virgen Blanca

PLAZA DE LA VIRGEN BLANCA / ANDRA MARI ZURIAREN PLAZA, 2. VITORIA-GASTEIZ



TODOS LOS DÍAS / EGUNERO: 1900-2200

HIRUORRI DE BACALAO AHUMADO, HONGOS Y CARAMELIZADO DE PIQUILLOS Y FRAMBUESAS, CON MAYONESA DE ROMESCO Y CORTEZAS MARINAS.

BAKAILAO KETUZKO HIRUORRI, ONDOO ETA PIKILLO ETA MUGURDIZKO KARAMELIZATUA, ROMESKO MAIONESAREKIN ETA ITSAS AZALEKIN.

► Palestina

23



 **Jokin Serrano**



Círculo Vitoriano

CALLE DATO KALEA, 6. VITORIA-GASTEIZ



11:00-14:00 / 19:00-22:00 (LU-SA / AL-LR)

HUEVO POCHETTE CON PISTO TRADICIONAL ENVUELTO EN UNA CREMA-GEL DE PIELES DE BACALAO Y UN POCO DE CRUJIENTE DE PAN TOSTADO.

PISTO TRADIZIONALEKO POCHETTE ARRAUTZA, BAKAILAO-LARRUZKO KREMA-GEL BATEAN BILDUA, ETA OGI TXIGORTUZKO KURRUSKARI PIXKA BAT.

► **Bilbainada de Pisto**

24



 **Ion Estivariz**



La Traviesa

PORTAL DE CRISTO / KRISTOREN ATEA, 11, LAGAN



12:00-14:00 (SA-DO / LR-IG)

TOSTA DE CARBÓN ACTIVO, BONITO CURADO Y AHUMADO, VERDURAS EN ESCABECHE DE ARROPE, PESTO DE LECHUGA MARTINA Y QUESO DE LA MONTAÑA.

IKATZ AKTIBOKO TOSTA, HEGALUZZEA ETA KETUA, ARROPEKO ESKABETXEAN EGINDAKO BARAZKIAK, LETXUGA MARTINA ETA MENDIKO GAZTA.

► **Ikatza**

25



 *Alvaro Melero Fajardo*

► *Carbón de Encina*



La Huerta Vieja

CAMINO DE LA HOYA / LA HOYA BIDEA, 5. LAGUARDIA-BIASTERI



11:00-14:00 (MI-VI / AZ-OS)
11:00-14:00 (DO. / IG.)

TACO DE SOLOMILLO DE VACA VIEJA, MARINADO, TENIDO CON TINTA DE CHIPIRÓN, TIERRA DE BOLETUS Y PAPADA IBÉRICA, GEL DE PIMIENTOS ASADOS, Y CRUJIENTE DE ACEITUNA NEGRA Y PISTACHO.

BEHI ZAHARRAREN AZPIZUN TAKOA, MARINATUA, TXIPIROI TINTAZ TINDATUA, BOLETUS LURRA ETA PAPADA IBERIKOAREKIN, PIPER ERREEN GELAREKIN, ETA OLIBA BELTZ ETA PISTATXOZKO KARRASKAREKIN.



26



Mitxel Suarez Suso

► *Txipithai*



Borda Berria

HUETO ARRIBA / OTO GOIEN, 5. VITORIA-GASTEIZ

12:00-15:30 (MA-DO. / AS-IG.)

ESTOFADO DE TXIPIRONES Y PATATA AHUMADA DE EUSKALTXERRI EN SALSA LAKSA. EMPANADO EN PAN CASERO DE SALSA DE TXIPIRONES. EMULSIÓN DE CEBOLLINO, ALIOLI DE AJO ASADO Y GALLETA DE GAMBA LIOFILIZADA.

TXIPIROI ERREGOSIA ETA EUSKALTXERRIKO PATATA KETUA LAKSA. SALTSA, ETXEKO OGIAN ENPANATUA, TXIPIROI SALTSAKAREKIN, TIPULIN EMULTSIOAREKIN, BARATXURI ERREAREN ALIOLIAREKIN ETA GANBA LIOFILIZATUAREN GALLEKAREKIN.

27



Maikel



Trebiñu Sagardotegia

CALLE NORTE / IPARRALDE KALEA. 4. ASCARZA-ASKARTZA



1330-1500 (SA-DO. / LR.-IG.)

GUIZO DE CERDO Y GARBANZOS EN UN PAN FRITO MUY CRUJIENTE, QUE TERMINAMOS CON UNA VINAGRETA DE MANZANA ÁCIDA, CEBOLLETA, CILANTRO Y LIMÓN. SE COME DE DOS BOCADOS.

TXERRI GISATUA ETA GARBANTZUAK OGI FRIJITU KURRUSKARI BATEAN. AMAITZEKO, SAGAR AZIDOZKO OZPIN-OZPINA, TIPULINA, ZANGALUZZEA ETA LIMOIA. BI HOZKADAZ JATEN DA.

Carbanzo

28



Carlos



La Casa del Patrón

CALLE SAN MARTÍN KALEA. 3. MURGIA (ZUIA)

12:00-16:00 (MA-SA. / AS-LR.)
12:00-16:00 (DO. / IG.)

ALCACHOFA FRITA CON YEMA DE HUEVO EMPANADA, CON ALIOLI DE AJO NEGRO, TIERRA DE TOMATE Y ESTRELLA DE HONGO.

ORBURU FRIJITUA ARRAUTZA-GORRINGO ENPANATUAREKIN, BARATXURI BELTZEKO ALIOLIAREKIN, TOMATE-LURRAREKIN ETA ONDDO-IZARRAREKIN.

Alca-Chof-a

VITORIA-GASTEIZ



03/06/2024

Kaixo,

Desde pequeño la semana del pintxo ha significado mucho para mí. Recuerdo mirar con mi nita el folleto de los participantes del año para elegir los pintxos con los que nos daríamos el capricho, es una semana muy especial para nosotros.

Por eso, este año significa mucho para mí poder ser parte de este evento para hacer del él lo que una vez fue. Espero que lo disfrutéis tanto como yo lo he hecho.

Txikitatik pintxoaren astea oso esanguratsua izan da niretzat. Gogoan dut aitarekin batera urteko partaideen txostera begiratzen, pintxoak hautatzeko eta haietaz gozatzeko. Aste berezia da guretzat.

Horregatik oso berezia da niretzat aurtengo pintxoaren astean parte hartzea, behin izan zera berriro izan dadin! Aste honetaz asko disfrutatzen espero dut.

el
disfrutometro



CON EL PATROCINIO / BABESTEALEAK:



Ayuntamiento
de Vitoria-Gasteiz
Vitoria-Gasteizko
Udala

araba  álava
foru aldundia diputación foral

18/70

CON LA COLABORACIÓN DE / LAGUNTZAILEAK:

La Mar
de
Momentos

GALATEA


Gorbeia
INSTAURACIÓN Y MANTENIMIENTO


SOLU


ENRIQUE GARCÍA
LABORATORIO FIBRÓICO


la plaza
comunicación


rubén
González
chef


**EL
DISFRUTÓMETRO**


URZANTE

VOLVO
ARREGUI

SCHMIDT
Home SCHMIDT Home


CASAPRIMICIA


SAN MARTÍN
COMUNICACIÓN


**PEÑA
VITORIANA**
T-C


REG

On
egin!

SEMANA
DEL PINTXO
DE ÁLAVA



ARABAKO
PINTXOREN
ASTEA